

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 12 Bromberg, den 23. März 1937

Leichter Boden — Süßlupine.

Von Dr. G. Günther-Surmin.

Der hier veröffentlichte Artikel über den Anbau der Süßlupine, der uns besonders zur Verfügung gestellt wird, dürfte eine grundlegende Aufklärung über die Süßlupine geben, über welche in manchen landwirtschaftlichen Kreisen unserer Gebiete immer noch Unklarheiten bestehen.

Die Versorgung unserer landwirtschaftlichen Betriebe mit wirtschaftseigenem Eiweißfutter wird immer eine hervorragende Rolle spielen. Zwar tritt die Eiweißfrage in Betrieben mit luzernenfähigen Böden nicht so bewußt in den Vordergrund, sie war aber eine der Kardinalfragen in den sogenannten Sandwirtschaften. Die Süßlupine hat hier eine gewisse Erleichterung gebracht. Durch ihren außerordentlich hohen Eiweißgehalt ist sie geeignet, uns die Eiweißsorgen ganz abzunehmen. Wir können in unserem Gebiet auf eine schon dreijährige Erfahrung im Anbau der Süßlupine zurückschauen. Wenn an manchen Orten Mißerfolge festzustellen waren, dann sind solche nur auf ungünstige Standort- und Witterungsverhältnisse zurückzuführen. Die heute noch sehr weit verbreitete Meinung, die Süßlupine werde ja doch wieder bitter, muß auf Grund der vorliegenden Erfahrungen ganz zurückgewiesen werden. Hunderte von Versuchen in den verschiedensten Gegenden, ausgeführt zum größten Teil von den staatlichen Zucht- und Versuchsanstalten, haben einwandfrei bewiesen, daß ein „Zurückschlagen" oder „Auffspalten" der gelben und blauen Süßlupine nicht festgestellt werden konnte. Kommen im Süßlupinenbestand trotzdem bittere Pflanzen vor, dann können nur mechanische Verunreinigungen mit bitteren Körnern in der Scheune oder bei der Saat in der Drillmaschine vorgekommen sein. Bittere Pflanzen können sich außerdem durch im Boden liegende hartschalige bittere Körner entwickeln. In vielen Fällen ist das Vorhandensein bitterer Pflanzen in Süßlupinebeständen auf die letzgenannte Verunreinigung zurückzuführen. Hartschalige Lupinenkörner können sich, wie die Beobachtungen zeigten, jahrelang keimfähig erhalten. Werden sie bei der Bearbeitung des Bodens von den Arbeitswerkzeugen zufällig geritzt, dann beginnt die Keimung. Die Gefahr der Vermengung ist überall dort groß, wo noch bittere Lupinen im Betrieb angebaut werden. Bei der Verfütterung des Bitterlupinenstrohs an Schafe werden nicht selten durch den Dünger viele bittere Körner auf das Feld gebracht. Schließlich sei in diesem Zusammenhang noch auf die Möglichkeit der Fremdbestäubung hingewiesen. Die neuere Züchtungsforschung hat gezeigt, daß die blaue Süßlupine fast reiner Selbstbestäuber ist, und daß bei der gelben Süßlupine die Fremdbestäubung nur selten vorkommt. Die Gefahr der Fremdbestäubung wird m. E. in kurzer Zeit bedeutungslos werden, weil von Jahr zu Jahr die Anbauflächen der Süßlupine größer werden, und die bittere gewiß ganz verschwinden wird. Vor einer Verbitterung seiner Süßlupine kann sich jeder Betriebsleiter auf einfachste Art schützen, indem er seine Saatware niemals älter als 3 Jahre werden läßt. Folgende Beispiele aus einer 30 Hektar und einer 150 Hektar großen Wirtschaft zeigen, wie die Besitzer die Eiweißversorgung ihrer Betriebe zum größten Teil sichergestellt haben. Als Ausgangsmaterial werden jährlich 5 Kilogramm bzw. 50 Kilogramm Originalsaatgut bezogen.

Die Kosten der Anschaffung sind gering, dabei ist aber die Gewähr des unbedingten Süßbleibens gegeben. Stehen den Betrieben höhere Betriebsmittel für die Saatgutbeschaffung zur Verfügung, dann genügt naturgemäß ein zweijähriger Cyklus.

Betrieb	Anbaujahr	Saatgut	Ernteergebnis
30 Viertelhektar mittlerer Boden	1935	5 kg Original-Saatgut der Lupinus-Chojnice	50 kg Saatware 2 dz Süßlupine-Stroh 1 dz „ Spreu 5 kg Stickstoff im Boden
	1936	50 kg für 0,5 ha I eigene Absaat	6 dz Saatgut 24 dz Süßlupine-Stroh 12 dz „ Spreu 40 kg Stickstoff im Boden
	1937	6 dz II eigene Absaat davon: 1,5 dz zur Körnergewinnung für 1,5 ha 2 dz zu Grünfutter für 1,5 ha (Zwischenfrucht) 2,5 dz Süßlupine-Schrot	18 dz Saatgut 72 dz Süßlupine-Stroh 36 dz „ Spreu 280 kg Stickstoff im Boden 480 dz grüner Masse
150 Viertelhektar 50% nur Roggen-Lupinen-Boden	1935 A	50 kg Original Saatgut Lupinus-Chojnice	6 dz Saatgut 24 dz Süßlupine-Stroh 12 dz „ Spreu 40 kg Stickstoff im Boden
	1936	6 dz für 6 ha I eigene Absaat	72 dz Saatgut 288 dz Süßlupine-Stroh 144 dz „ Spreu 480 kg Stickstoff im Boden
	1937	72 dz II eigene Absaat davon: 6 dz zur Körnergewinnung für 6 ha 10 dz Grünfutter (Zwischenfrucht) 8 ha 56 dz Süßlupine-Schrot	72 dz Saatgut 288 dz Süßlupine-Stroh 144 dz „ Spreu 12,8 dz Stickstoff 2400 dz grüner Masse

Von einem Hektar ernten wir demnach bei Anbau zur Körnergewinnung 12 Doppelzentner Süßlupine-Körner mit 88 Prozent verdaulichem Eiweiß, 48 Doppelzentner Süßlupine-Stroh, das ein hochwertiges Rauhfutter darstellt und 24 Doppelzentner Süßlupine-Spreu, die im Futterwert gutem Wiesenheu gleichkommt. Zudem beträgt die Stickstoffanreicherung des Bodens ca. 80 Kilogramm/Hektar. Der Anbau von Süßlupine zur Grünfutter-Erzeugung ergibt ca. 240 Doppelzentner grüner Masse mit einem Roheiweißgehalt von 1,6 Prozent.

Beim Anbau der Süßlupine haben wir grundsätzlich ihren Anbau zur Körnergewinnung von dem zur Grün- und Gärfuttergewinnung zu unterscheiden. Zur Körnergewinnung eignen sich beide Arten; die gelbe auf den leichten Böden, die blaue für bessere Böden. Zur Grünfuttergewinnung kommt auf allen Böden nur die gelbe in Betracht, da sie im Gegensatz zur blauen blattreicher ist und auch auf besseren Böden viel Masse erzeugt. Die heute oft vertretene Ansicht, daß die gelbe Süßlupine höhere Ansprüche an Klima und Boden stellt als die gelbe bittere, besteht nach meinen Betrachtungen nicht zu Recht. Ich habe feststellen können, daß unter denselben Standortbedingungen, bei der gleichen Düngung Ertragsunterschiede nicht vorgekommen sind. Es ist allerdings richtig, daß man heute Süßlupine ausschließlich auf besseren Böden antrifft. Von einem so hochwertigen und auch teuren Saatgut wünschen wir ja den höchstmöglichen Ertrag pro Flächeneinheit zu erzielen. Das Gleiche trifft auch für die Düngung zu. Ohne Kunstdüngergaben wird ein zufriedenstellender Ertrag nicht zu erwarten sein. Auf allen noch haferfähigen Böden werden wir gute Erträge der Süßlupine erwarten können. Auf den leichten, trocknen und nassen Sandböden ist neben der Ackerkrume der Ackergrund entscheidend für den Erfolg im Körnerbau. Unter dem 20—30 Zentimeter starken Mutterboden bildet sich zuweilen eine harte aus Feinerdeteilchen und Eisenoxyderde bestehende wasser- und wurzelundurchlässige Schicht (Vorstufe zum Ortstein), die von den tiefergehenden Wurzeln nicht durchdrungen werden kann und das Wachstum, besonders den Schotenansatz, erheblich beeinträchtigt. Hier leiden besonders die zu ihrer Entwicklung viel Wasser benötigenden Lupinen. Für einen lockeren Untergrund ist die Süßlupine sehr dankbar. Noch viel schädlicher als Ortsteinbildung im Untergrund ist für die Süßlupine zur Körnergewinnung ein zu hoher Grundwasserstand. Ich habe oft beobachten können, daß an solchen Stellen (auch verstopfte Dränage) der Hülsenansatz sehr gering war. Die blaue Süßlupine ist viel anspruchsvoller, gibt aber auf guten Böden sehr hohe Körnererträge. Gelbe Süßlupine wächst auf besseren Böden zu geil und gibt wenig Körner.

Die Nährstoffansprüche der Lupine sind, wie wir das schon von der bitteren her kennen, sehr gering. Die Stickstoffversorgung ist durch die Knöllchenbakterien gesichert, doch ist zur Förderung der Jugendentwicklung auf leichtesten Sandböden eine kleine Stickstoffgabe in Form von Salpeter zu empfehlen. Obgleich die Lupine für das Kali und besonders für die Bodenphosphate ein großes Aufschlußvermögen besitzt, ist doch eine Düngung mit diesen für die Körnererzeugung sehr wichtigen Nährstoffen auf allen Böden unentbehrlich. Die zu gebenden Mengen sind verschieden und richten sich hauptsächlich nach der Bodenart, dem Nährstoffkapital des Bodens usw. Die Kalisalze verdienen auf den leichten Böden, die Kainitsalze auf den schweren Böden, die hochprozentigen Kalisalze bei der Phosphorsäure das leichtlösliche Phosphorsäure enthaltende Superphosphat den Vorzug.

Ein wichtiges Kapitel beim Anbau der Lupine bildet die Kalkfrage. Schon die bittere Lupine war je nach Art als mehr oder weniger kalkfeindlich bekannt. Auf den leichten Böden werden wir auch in Zukunft kaum Schwierigkeiten begegnen. Im letzten Vegetationsjahr habe ich jedoch wiederholt auf größeren Süßlupine-Schlägen eine besondere Fleckenbildung beobachtet. Nach gründlicher Untersuchung kann ich abschließend mitteilen, daß es sich hierbei nur um Kalkschaden gehandelt hat. Die gelbe Süßlupine reagiert auf anmoorigen Boden und um einen solchen handelt es sich schon bei den geringsten Kalkspuren in der Krume. Geringe Mengen im Mineralboden schaden demgegenüber kaum.

Anders verhält sich die blaue Lupine zum Kalkgehalt im Boden. Nach Untersuchungen von Pfeiffer und Blanck zeigen blaue Lupinen auf Moorböden selbst 2 Prozent Kalk ein durchaus normales Wachstum. Auf Mineralböden sind keine Schäden festgestellt worden. Zum Kalkgehalt stehen in gewisser Beziehung die für uns so außerordentlich wichtigen Knöllchenbakterien. Aus Versuchen geht hervor, daß im kalkfreien Boden die weißen Bakterien dieser Art vorhanden sind. Mit zunehmendem Kalkgehalt nimmt die Menge der Bakterien ab. Auf stark kalkhaltigen Böden ist daher eine Bakterienanreicherung durch Boden- bezw. Saatgutimpfung gerechtfertigt.

Bei der Bestellung der Süßlupine zur Körnergewinnung kann nur zur Reihensaat geraten werden. Eine Reihenentfernung von 25—30 Zentimeter ist unbedingt zu wählen, damit eine gründliche und bequeme Bearbeitung durchgeführt werden kann. Die günstigste Saatmenge liegt wohl bei 25 kg/vha. Eine zu dichte Saat hindert den Schotenansatz beträchtlich. Eine Saattiefe von 3—5 Zentimeter je nach der Bodenstruktur ist mit Rücksicht auf den hohen Wasserverbrauch beim Keimungsprozeß von großer Bedeutung. Druckrollen mit leichter Kettenschleppe haben sich auf leichten Böden besonders gut bewährt. Bei den Pflegemaßnahmen sei erwähnt, daß die Lupine auf leichteren Böden ein Eggen garnicht verträgt. Eine Beschädigung der zarten Organe durch die scharfen Arbeitswerkzeuge kann zu manchen Krankheiten Anlaß geben. Pilze einer Fusariumart können leicht in das Gewebe der beschädigten Pflanzen eindringen und dort am Wurzelhals zerstörend wirken. Außer der Handhacke wird mit gutem Erfolg die Getreidehackmaschine mit ihren verschiedenartigen Arbeitswerkzeugen zu den Pflegemaßnahmen herangezogen.

Die Ernte der Süßlupine stellt an den Betriebsleiter große Anforderungen. Bei trocknem Wetter reift die Lupine schnell heran. Der Schnitt mit dem Getreidemäher und angebrachtem Körnersammler hat sich allgemein durchgesetzt. Mit großem Erfolg hat sich dann die weitere Trocknung auf Reutern eingebürgert. Die alten Dreibockreuter eignen sich dazu am wenigsten. Man kann aber je zwei in kürzerer Entfernung von einander gestellte Dreibockreuter mit mehreren 3 bis 4 Metern langen Stangen verbinden und schafft so praktische Hütten, noch besser wir bauen uns richtige Hüttenreuter.

Um das leichte Aufplatzen der Schoten zu verhindern, werden die Lupinenpflanzen so über die Stangen gelegt, daß die Schoten nach dem Hütteninnern zeigen und durch auf der nächsthöheren Stange gelagerten Pflanzen vor den Sonnenstrahlen geschützt werden. Es empfiehlt sich, die Dreibockhütten mit der Öffnung nach SW zu stellen, damit die Sonnenstrahlen beide Flächen bestreichen können. Die Mehrarbeit beim Einbringen durch vorsichtiges Aufladen und Planauslegen der Erntewagen macht sich durch den dabei erzielten Körnergewinn gewiß bezahlt. Zweckmäßig schichtet man bei der Lagerung in der luftigsten Scheune Strohschichten zwischen die Lupine. Der Schwitzprozeß verläuft dann für die Samenkörner am günstigsten. Die Ernteergebnisse schwanken naturgemäß sehr stark. In unserem Gebiet sind im Durchschnitt Erträge von 3 bis 6 dz/vha erzielt worden. Boden, Düngung, Vorfrucht und Wetter werden immer entscheidend auf den Ertrag wirken. Die Rückstände, Spreu und Stroh sind ein willkommenes Futter im Viehstall.

Oft trifft man Süßlupine im Gemenge mit Hafer angebaut. Auf besseren Böden mag diese Maßnahme angezeigt erscheinen. Auf leichteren Böden rate ich aber davon ab, weil der im Frühjahr schneller wachsende Hafer den Lupinen zu viel der kostbaren Feuchtigkeit entzieht. Überall müssen aber die örtlichen Verhältnisse entscheiden, ob und wo diese Mischungen hinpassen.

Neben dem Anbau der Süßlupine zur Körnergewinnung verdient die Verwendung der Süßlupine zur Grün- und Gärfuttererzeugung von Jahr zu Jahr immer größere Bedeutung. Ich möchte mich dabei ganz für den Zwischenfruchtbau einsetzen. Die Erfahrung hat bereits gezeigt, daß als Nachfrucht gesäte Süßlupine auch in unserem Gebiet bis Ende September oder Anfang Oktober vollständig bis zur Blüte auswächst. Nach Wintergerste, Raps und teilweise auch nach früh geschnittenem Roggen sind schon 60 dz und mehr je vha Grünmasse geerntet worden. Räumt das Vicia-Gemenge für nachfolgende Kartoffeln das Feld zu spät, dann wird man auch hierbei auf die Süßlupine zurückgreifen.

Wer heute der Süßlupine noch ablehnend gegenübersteht, wer mit ihrem Anbau unzufrieden ist, der suche nach den Ursachen dieser Unzufriedenheit. Er wird finden, daß nicht der Züchter in Müncheberg eine Schuld trägt, — dieser hat ganze Arbeit geleistet und uns mit der Süßlupine eine Eiweißpflanze von unschätzbarem Wert gegeben — sondern daß die Ursachen des Versagens in seinem Betriebe liegen.

Obst- und Gartenbau.

Selbstgebautes oder fremdes Gewürz?

Nun wird es Frühling und wie froh ist dann die Hausfrau, wenn sie wieder frisches Suppengrün in die Küche bringen kann. Petersilie, Schnittlauch, Porree und Sellerie sind ihr bekannte Begriffe. Weniger weiß sie im allgemeinen von Basilienkraut, Beifuß, Bohnenkraut, Borretsch, Dill, Estragon, Fenchel, Kerbel, Knoblauch, Liebstock, Melisse, Portulak, Rosmarin, Salbei, Tripmadam, Thymian, Wermut und Ysop. Das alles wächst aber in einer richtigen Gewürzkräuterecke und jede einsichtige Hausfrau und Bäuerin, die ihres gepflegten Gartens wegen beneidet wird, sorgt rechtzeitig für die Aussaat und Anpflanzung dieser wertvollen Würzkräuter. Gerade das erste Grün hat besondere Kraft. Es enthält viel Eisen und Aufbausalze und die ätherischen Ölverbindungen, deren aromatische Würzkraft wir uns bei Gemüse-, Eier-, Fleisch-, Fisch-, Kartoffel- und Mehlgerichten nutzbar machen können, sind für die Verdauungsorgane wesentlich gesünder, als die scharfen Gewürze aus Übersee. Richtig zubereitet sind Kartoffel-Kräutersuppen, Kerbel- und Fenchelsuppen, Kräutereier, Kräuterklößchen, Kräuterbutter, Kräutermark, Kräutermayonnaise, Kräutersalat usw. wahre Leckerbissen. Und nun, wie steht es mit der Anlage einer kleinen Gewürzkräuterecke in diesem Jahr? Der Reichsnährstand ist den Landfrauen durch Herausgabe eines Flugblattes „Der Anbau von Küchengewürzkräutern" behilflich gewesen. Diese wertvolle Anleitung ist vom Reichsnährstand-Verlag, Berlin SW 11, Hedemannstraße 30, zu beziehen.

Das Geheimnis der Kräuter liegt nicht allein im Genuß, sondern auch das geschmackvolle Anlegen, das sorgsame Pflegen und der prächtige Anblick einer schmucken Gewürzkräuterecke bereiten Freude. In unseren landwirtschaftlichen Frauenschulen arbeitet man eifrig und regt die Phantasie der Schülerinnen an, neue Rezepte zu finden. Die Schülerinnen von heute sind die Hausfrauen und Köchinnen von morgen, und so darf man eine Verfeinerung der deutschen Kochkunst voraussagen, eine Erneuerung des schönen, lohnenden Wissens von den „pikanten Kräutern". Hausfrauen, ans Werk! Dr. R. Limbach.

Ein neues Obst, die Zuckertomate.

Nach langen Jahren ist es im berühmten Kaiser Wilhelm-Institut in Müncheberg gelungen, eine süße Tomate (mit einem Zuckergehalt bis zu 13 Prozent) zu züchten, die, wie etwa unsere Kirsche, als Obst genossen werden kann. Da die Reife der ersten dieser Tomaten vor jener unserer Hauptobstsorten liegt, werden sie wohl viel begehrt sein. Näheres darüber findet sich im März-Heft der „Illustrierten Flora". In demselben Heft sind interessante Abhandlungen über eine neue Mauerpfefferforte für den Steingarten, Bau und Bepflanzung von Böschungen, über den Gemüsegarten im März, das Eisenkraut, die Kultur des Gartenmohns, eine immertragende rankenlose Monatserdbeere, eine widerstandsfähige Treibgurke, die Kultur der Speisezwiebeln, eine Nemesie „Edelweiß", Samenbeizung im Gartenbau, Bodenbelagpapiere, Erdbeerpflanzung im Frühjahr, gute Knollenbildung unter den Obstbäumen, eine raschwachsende Laubenbekleidung, Schattendeckung für Mistbeete, Pflege des Zierrasens u. v. a. enthalten.

Geflügelzucht.

Übertriebene Ängstlichkeit der Brüterin gegenüber.

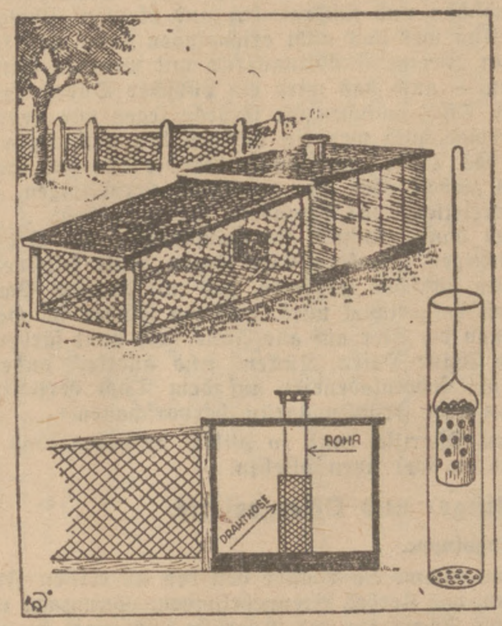
Viele Frauen, die sich lebhaft um ihr Geflügel kümmern und damit auch auf die Erzielung reicher Nachzucht auf ihrem Geflügelhof bedacht sind, meiden es ängstlich, dem Nest, auf welchem eine Glucke sitzt, zu nahe zu kommen. Sie wollen eben die Brüterin nicht stören. Das ist ja ganz gut gemeint, aber nicht immer angebracht. Es ist vielmehr unbedingt notwendig, daß einen Tag um den anderen nachgesehen wird, ob die Eier noch sauber und ganz sind; andernfalls sind sie zu reinigen oder zu entfernen. Dies ist auch „Kampf dem Verderb", weil sonst, wenn das Brutgeschäft nicht überwacht wird, der gegebenenfalls entstehende Schaden noch größer wird.

Hierbei muß noch darauf hingewiesen werden, daß die Bruteier zur rechten Zeit zu „schieren" sind, also so zeitig, daß die unbefruchteten Eier noch in der Küche verwendet werden können. Derartige Überprüfungen des Brutgeschäftes kommen nicht nur der eigenen Wirtschaft zugute, sondern auch dem Volksvermögen. Werden die Glucken liebevoll behandelt, wird ihnen dabei gut zugeredet, so lassen sie sich meist derartige Prüfungen gern gefallen.

Hohmann

Das Heim für Kleinküken ohne Glucke.

Küken, ob künstlich oder natürlich ausgebrütet, verlustlos aufzuziehen, ist sehr leicht, wenn dafür im Freien und abgetrennt vom Großgeflügel ein zweckmäßiges Heim zur Verfügung steht. Das Ganze soll so aufgestellt sein, daß Wind und Wetter möglichst durch vorhandene Hauswände abgehalten werden. Der Stall besteht aus einem kleinen, durch eine Scheibe erhellten Schlafraum, der heizbar ist, und einem vorgelagerten Auslauf, der notfalls überdacht werden kann. Dieser Auslauf ist nichts anderes als ein raubzeugsicheres Drahtgehege, das Klappen enthält, die eine Säuberung und Fütterung gestatten. Der Schlafraum sei unbedingt dicht und zugfrei. Eine Seite oder das Dach sind abnehmbar, um recht oft reinigen und neu einstreuen zu können. Der Schlafraum steht etwas erhöht auf Ziegelsteinen oder Latten, um die Bodenkälte fernzuhalten, doch darf auch keine Luft unter dem Boden hinziehen können.



Für kalte Tage muß in den Schlafraum eine Wärmeanlage eingebaut sein. Dabei ist zu bedenken, daß Spätbrutküken, wenn sie in einem dichten Raum übernachten können, nur an Ausnahmetagen künstliche Erwärmung brauchen. Frühbrutküken stellen etwas größere Anforderungen, doch sollte man auch sie zur Abhärtung an milden Tagen ohne jede Heizung lassen.

Die billigste Erwärmung nach Anlage und Brennstoffverbrauch geschieht durch Briketts. Man kann z. B. in der Mitte des Schlafraumes ein Ofenrohr senkrecht aufstellen, dessen untere Öffnung durch einen Deckel verschlossen ist, der einige Luftlöcher enthält. Die Naht des Rohres wird dicht verschweißt. Das Rohr reicht durch den Boden, wobei die Durchbruchstelle mit Lehm gut verschmiert wird. In dieses Rohr wird mittels eines langen Drahtbügels ein kleiner durchlöcherter Topf von 20 Zentimetern Höhe eingelassen, der mit angeglühten Brikettstücken gefüllt wurde. Das Ofenrohr wird oben mit einem überstehenden Deckel so abgeschlossen, daß der Rauch abziehen kann. Im Innern des Schlafraumes wird in 5 Zentimetern Abstand um das Rohr eine Drahthose herumgelegt, um die Küken vor unmittelbarer Berührung mit dem heißen Rohr zu schützen. Lehrer R. in H.

Kleiner Osterschmuck im Heim!

[illegible]nz geringen Mitteln läßt sich die Wohnung in ein wirklich österliches Heim verwandeln. Und jede Frau sollte sich dieser kleinen Mühe unterziehen, um ihrer Familie eine Freude zu bereiten. Man soll nicht sagen, daß dies Spielereien wären, die nur dort Berechtigung haben, wo Kinder im Hause sind. Nein — auch der erwachsene Mensch hat seine Freude an allerlei österlichem Schmuck, und er hat gewiß noch mehr Sinn als das Kind für einen hübsch geschmückten Ostertisch, für die bunten Frühlingsblumen in der Wohnung, die alles so heiter und licht machen.

Unsere Kinder suchen Ostereier. Sie kriechen in alle Ecken der Wohnung, und ein Freudenschrei begrüßt jedes gefundene Ei oder Häschen. Wer einen Garten hat, versteckt die Eier im Freien, und das ist noch viel schöner. Die „Großen" suchen keine Ostereier mehr, aber sie wollen doch auch ihre Osterfreude haben. Wir alle schenken uns gegenseitig Ostereier zum Fest, aber wie man sie schenkt, wie man sie am Ostermorgen aufbaut — darauf kommt es an.

Der Ostertisch ist die Hauptsache, und zwar schon der Frühstückstisch. Um ihn sitzt die ganze Familie am Ostermorgen versammelt, und sein Anblick muß uns schon in die rechte Osterstimmung versetzen. Darum sollte sich keine Hausfrau und Mutter die Mühe verdrießen lassen, mit liebevoller Sorgfalt diesen Ostertisch als wirkliches Kunstwerk herzurichten.

Natürlich wird am Ostermorgen das „gute" Kaffeegeschirr benutzt, gerade wie der Kaffee auch bestimmt noch etwas besser schmecken wird als an gewöhnlichen Tagen. In die Mitte des Tisches setzen wir eine Schale mit bunten Frühlingsblumen, mit Schneeglöckchen und Veilchen, mit Tausendschön und Osterglocken und kleinen silbrigen Kätzchen. Und wer das nicht erschwingen kann, der kauft nur ein paar Zweige Frühlingsgrün mit wenigen Blumen dazwischen — auch das wird ein hübscher Osterstrauß! Auch auf den Tisch, zwischen die Gedecke legen wir grüne Frühlingszweige, und wer ein übriges tun will, kann von der Mitte des Tisches aus bunte Bänder zu den Seiten des Tisches ziehen oder sie, zwanglos verschlungen, auf dem Tisch verteilen, was besonders lustig aussieht.

Und dann kommt die Hauptsache: die Ostereier. Die richtigen gekochten Eier liegen heute selbstverständlich in einem hübschen Körbchen, das mit grünem Papiermoos als Nest hergerichtet wird, und wo Kinder im Hause sind, wird man die Eier auf alle Fälle noch bunt färben. Dann werden kleine Hasen, Kücken und allerlei andere Tiere sowie die Schokoladeneier auf dem Tisch verteilt, daß sie zwischen dem Frühlingsgrün hervorschauen.

Der Ostertisch muß so hübsch aussehen, daß wir am liebsten an ihm sitzen blieben.

Frühlings- und Ostergerichte.

Frühlingssuppe.

Man nimmt die Blätter von den allerersten Frühlingskräutern, wie Kerbel, Brennesselspitzen, Löwenzahn usw., auch Wegerich, Schafgarbe und Petersilie und wiegt sie ganz fein. Dann bereitet man von 50 Gramm Palmin, 2 Löffel Mehl eine helle Einbrenne, gibt die Kräuter dazu, füllt mit einem Liter Wasser oder Fleischbrühe auf und kocht sie ganz weich. Die Suppe wird mit Eigelb verquirlt oder ⅛ Liter saurer Rahm daran gerührt.

Frühlingsklößchen (als Suppeneinlage).

Zu der Masse von 8 in Milch geweichten Semmeln gibt man einen kleinen Teller voll halbweich gedämpfter, bezw. eingemachter Pilze, junger Erbsen und ganz feingeschnittener Karotten, tut zwei Eier, einen Löffel zerlassene Butter, feingewiegte Petersilie und Zwiebeln und wenn nötig, noch etwas Semmelbröfel dazu, worauf man die Masse zu kleinen Klößen formt, die man in Salzwasser kocht.

Spinat mit Rahm.

500 Gramm Spinat werden gewaschen, durch die Maschine gegeben, und langsam im eigenen Saft weichgedünstet. Zuletzt gibt man einige Löffel Rahm daran und kocht den Spinat unter beständigem Rühren noch kurze Zeit. Ist das Gemüse zu dünn, verdickt man es mit Mondamin. Sehr gut schmecken Kartoffelbällchen dazu.

Lammfrikassee mit Kapern und Sardellen.

Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke geteilt, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte und etwas Majoran, in kochendes Fett gelegt, eine Weile darin geschmort, etwas kochendes Wasser und Salz hinzugetan und fest zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, was ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, gibt man weißgeschwitztes Mehl, Zitronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu, und rührt erst beim Anrichten einige feingehackte Sardellen durch, weil diese durch Kochen ihren Wohlgeschmack verlieren würden. Man kann das Frikassee mit einem Reisrand anrichten.

Brennessel- und Löwenzahngemüse.

Man nimmt die obersten Blättchen im ersten Frühjahr (die noch nicht brennen), sowie vom Löwenzahn die ersten Frühlingssprossen, wenn die Blättchen noch gelb sind. Man verliest die Blätter, wäscht sie mehrmals und dünstet sie im eigenen Saft weich. Ist dies geschehen, so treibt man das Gemüse durch ein Haarsieb, macht eine Einbrenne von Palmin, Zwiebel, Mehl und etwas Milch und verrührt das Gemüse damit. Dann wird es mit Salz gewürzt und mit frischer Butter zu Tisch getragen.

Osterlammbraten auf Wildart.

Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: etwas Majoran, Rosmarin und zwei bis drei Lorbeerblätter, dies alles fein gehackt, Pfeffer, Nelken und vier bis fünf getrocknete Wacholderbeeren, gieß[illegible]d läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen drei bis vier Tage liegen. Es wird alsdann [illegible] und unter fleißigem Begießen ein- bis anderthalb Stunden gebraten. Die Tunke wird mit Mondamin gedickt und mit saurer Sahne schmackhaft gemacht. Man kann das Lammfleisch anstatt in die obige Beize auch vier bis fünf Tage in saure Milch legen und fügt dann beim Braten etwas Senf an die Tunke.

*

Westfälischer Semmelkloß.

500 Gramm eingeweichte Backpflaumen, 50 Gramm Zucker, 500 Gramm geweichte Semmeln, 50 Gramm Butter, 3 Eier, 50 Gramm Semmelkrumen, 60 Gramm Zucker, Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, etwas Zimt.

Die vorher eingeweichten Backpflaumen werden mit ihrem reichlichen Weichwasser und dem Zucker zum Kochen gebracht. Die geweichten ausgedrückten Semmeln müssen mit der Butter über gelindem Feuer zu einem glatten Teig abgebrannt werden. Den abgekühlten Teil formt man mit den ganzen Eiern, dem Zimt, Zucker, Salz, den Gewürzen und Semmelkrumen zu einem großen Kloß und bestreut ihn mit geriebener Semmel. Der Kloß kommt in einen größeren passenden Kochtopf. Er wird mit den inzwischen halbweich geschmorten Backpflaumen und ihrer reichlichen Brühe übergossen. Kloß und Pflaumen müssen zusammen langsam 1½ Stunden kochen, wobei man später noch etwas kochendes Wasser zugießen muß. Alles wird zusammen auf einer tiefen Schüssel angerichtet.

Gelbes Erbsengericht mit Kohl und Würstchen.

250 Gramm gelbe Erbsen, 1 Kilogramm Kohl, Würstchen, 1 Kilogramm Kartoffeln, 1½ Liter Flüssigkeit, Salz, Zwiebel, etwas Suppenwürze.

Die am Tage vorher eingeweichten Erbsen aufsetzen und ungefähr ¾ Stunde kochen lassen. Dann gibt man den geschnittenen, gebrühten Kohl und nach einer weiteren halben Stunde die Kartoffelscheiben dazu. Die in dicke Scheiben geschnittene Wurst läßt man in dem fertigen Gericht heiß werden und fügt zum Schluß die in wenig Fett gebräunte Zwiebel hinzu und schmeckt mit Majoran ab.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.